

# KOBE BEEF

## SEM MISTÉRIO

Na onda da carne proveniente da raça bovina Wagyu, Go'Where Gastronomia conversou com o criador de gado Ricardo Sechis, proprietário da loja Beef Passion, e com o especialista em carnes Mário Portella, para saber quais são as diferenças e semelhanças entre essa famosa carne japonesa e a brasileira

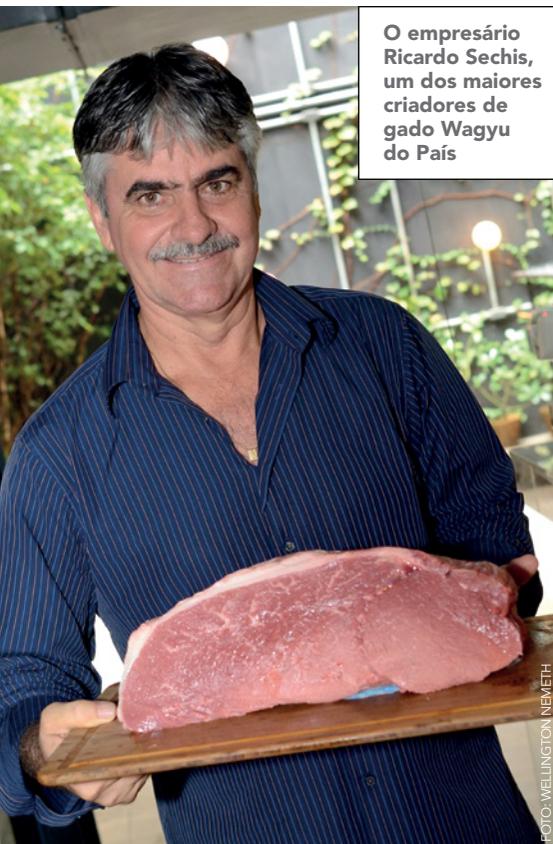
Por Andressa D'Amato  
Fotos Daniel Cancini

# N

os restaurantes mais sofisticados do Brasil e do mundo, receitas com **kobe beef** chamam atenção nos cardápios num simples passar de olhos – e quase sempre não é pela combinação de ingredientes ou criatividade do chef, mas pelos preços exorbitantes. No Japão, país que originou a raça Wagyu no século 2, um quilo de kobe beef pode chegar a custar mais de US\$ 1.000. E o motivo é simples: a criação desse gado exige muita dedicação e alto investimento. O animal é estabulado desde seus primeiros meses para obter alto grau de marmoreio e, para isso, recebe nutrição altamente energética por quatro a cinco anos – idade em que atinge a maturidade e pode ser abatido. Muitos criadores ainda mantêm o gado com regalias que fazem inveja a muitos humanos: à base de cerveja, massagem e música clássica. “A massagem deixa o gado mais dócil e amacia a carne. Por estar estabulado, a tendência é o boi quase não andar, isso também contribui para a maciez. A cerveja e a música ajudam a desestressar o animal, além de a cevada ser fonte nutricional”, explica **Ricardo Sechis**, criador de gado Wagyu e proprietário da loja Beef Passion, uma das principais fornecedoras de carnes dessa raça no País. Como acontece no Japão, a raça Wagyu, que só chegou ao Brasil em 1992, aqui também é muito bem tratada, mas sem o “open bar” de cerveja. “Engordamos os animais no conceito de SPA, onde recebem bons tratos, dieta alimentar balanceada com nutrientes e grãos que produzem

boas gorduras, água cristalina de bom pH e oxigenada. Tem música clássica e aspersão de água no ambiente para os animais relaxarem e desfrutarem de temperatura agradável ao longo do dia. É necessário, ainda, confinar o animal em torno de um ano”, comenta o empresário, que também faz avaliações periódicas. “Os animais recebem nota de comportamento, que vai de zero a cinco. Temos o objetivo de socializá-los ao longo do tempo, deixá-los mais dóceis para amadurecem bem e terem morte digna”. Todo esse primoroso processo, evidentemente, encarece o preço da carne. “O kobe beef é o corte do contrafilé mais valorizado desse gado. Normalmente, o peso de abate do boi é de 850 kg, gerando em torno de 50 kg desse corte”. Aqui, ainda é barato em comparação ao Japão: o quilo custa, em média, entre R\$ 150 e R\$ 350. “A grande diferença na carne da mesma raça é o tipo e o conteúdo da fibra. As semelhanças e diferenças estão intrinsecamente ligadas ao tipo de trabalho que é feito com os animais. Evidentemente que o clima, água, nutrição e cuidados são fatores que influenciam no resultado de qualidade nas raças. A principal característica dessa carne é o nível de gordura que ela contém, entremeadas nas fibras”. Para **Mário Portella**, grande estudioso e conhecedor de carnes, no fim das contas, o sabor não é tão afetado assim. “A diferença não é gigante, não. Acho o preço aqui bem honesto e a carne muito boa”, afirma.





O empresário Ricardo Sechis, um dos maiores criadores de gado Wagyu do País

## Kobe beef: fake no Brasil?

Entre os países que mais produzem essa carne, estão Estados Unidos, Austrália, Argentina, Brasil e Chile. “Toda carne originada da raça pode levar o nome Wagyu, independentemente se for pura ou não. Como exemplo, é só olhar o selo Angus no Brasil. A maioria desses animais não são puros. Existe uma variação muito grande de qualidade entre essas carnes”, comenta Ricardo. Mas, quando o assunto é kobe beef, não é bem assim. De acordo com Ricardo, para ser considerado, de fato, kobe beef, a carne deve ser originária exclusivamente de animais da região do Kobe, no Japão – assim como acontece com o Champagne, na França. O Wagyu puro tem mais dificuldade de adaptação no Brasil, já que a raça se adapta melhor a regiões mais frias. Por isso, muitos criadores fazem mistura de raças com o Wagyu e vendem como kobe. “Nós fazemos blend de raças e, assim, obtemos o Kobe Passion. O blend é composto por 25% Nelore (rusticidade), 25% Angus Australiano (maior volume de carne e melhor fibra) e 50% Wagyu (qualidade e especificidade de marmoreio da fibra)”. Hoje, o Brasil tem mais de mil criadores, em regiões distintas e, portanto, com adversidade de clima e solo. “O grande desafio dos criadores é entender bem o efeitos climáticos que afetam a boa adaptação e o desenvolvimento dos animais em cada região. Temos que respeitar as características

dos animais, buscar boas práticas de manejo para melhorar a vida e, assim, a carne a cada dia”. Seguindo essas práticas, o animal estará apto para ser abatido quando estiver na fase adulta, a partir dos três anos. Só atingindo a maturidade, será possível obter estado de excelência das fibras. “Quando o Wagyu é abatido nessa idade, a carne fica com boa textura, cor vibrante e maior brilho. As fibras ficam com melhor quantidade e maior teor de sulco. A qualidade da nutrição dos animais dará qualidade nas gorduras da carne”. O kobe beef é classificado e precificado de acordo com o seu grau de marmoreio. A tabela japonesa vai de um a 12: quanto maior o nível, maior o valor na tabela. “Particularmente, acho muito enjoativo carne com alto grau de marmoreio. O nível de gordura sobressai sobre o sabor da proteína. Nosso maior prazer degustativo é comer a proteína da carne, não a gordura”, analisa Ricardo.

### Agradecimento:

#### Beef Passion

Rua Barão de Tatuí, 229 - Higienópolis  
Tel.: (11) 3661-8090 - [www.beefpassion.com.br](http://www.beefpassion.com.br)

#### Mário Portella

[mariocharcutaria@yahoo.com.br](mailto:mariocharcutaria@yahoo.com.br)

## RECEITA DE MESTRE

Convidamos o especialista em carnes Mário Portella para criar uma receita com a carne do gado Wagyu. Durante o preparo, alguns mitos foram esclarecidos. “Existe um termo muito utilizado na cozinha, mas que não é verdade: o ‘selar’. O cozinheiro acredita que, a partir do momento em que a carne cria aquela crosta por fora, ela veda o líquido por dentro. Porém, é mais uma das milhares de mentiras que há por trás da carne”, avisa ele. Segundo Mário, o que acontece cientificamente é que, a partir do momento em que a carne atinge 125°C, ela cria essa crosta por conta da *Reação de Maillard* – uma reação química responsável pelo sabor, odor e cor do alimento. “Quando quero um assado macio, asso primeiro a uma temperatura inferior a 120°C, para que a temperatura vá rompendo as fibras e deixando a carne cada vez mais macia, sem que queime por fora”. Por fim, na última hora, Mário aumenta a temperatura. “Assim, a carne cria a coloração ideal. Essa técnica pode ser utilizada para qualquer assado, seja costela suína, bovina ou cortes de longa cocção”, ensina. Para fogo a lenha, basta afastar a lenha ao ponto que dê para circular dentro do círculo de fogo, sem se queimar. “Depois, é só aproximar a carne, na última hora, para criar a crosta. Nesse método, o tempo médio para a assar a carne é entre cinco e seis horas”.





**COSTELA DE WAGYU, COUVE E VEGETAIS ASSADOS**      Rendimento: 4 porções

**INGREDIENTES**

- ✓ 1.200 g de costela de Wagyu
- ✓ 1 maço de couve
- ✓ 4 cenouras baby orgânicas
- ✓ 150 g de tomate-cereja
- ✓ 6 cebolas-pérola
- ✓ Azeite a gosto
- ✓ Pimenta-do-reino a gosto
- ✓ Sal a gosto
- ✓ 3 dentes de alho
- ✓ Tomilho fresco a gosto
- ✓ Salsa a gosto

**MODO DE PREPARO**

Para a costela e vegetais assados: asse a costela no forno a 100 °C durante quatro horas. Em seguida, aumente o forno para 140°C e deixe por mais 30 minutos. Na última hora do forno, coloque a cebola-pérola e a cenoura. Corte a parte superior da cabeça do alho, deixando os dentes à mostra. Polvilhe a parte superior com tomilho fresco, salsa e pimenta-do-reino. Leve ao forno com os demais ingredientes. Para os tomates-cereja: corte os tomates ao meio e aqueça uma frigideira grossa ou chapa de ferro. Coloque-os com a parte cortada virada para baixo e deixe tostá-los. Logo após, retire e reserve. Para a couve: corte os dentes de alho em *brunoise*, e a couve em *chiffonade*. Logo após, aqueça uma panela e coloque um fio de azeite, acrescente o alho e deixe dourar. Acrescente a couve e refogue levemente. Coloque sal a gosto. 